

FUBUKI
RESTAURANT



Japonais

TEPPAN-YAKI YAKI-TORI SUSHI

MENUS TEPPAN-YAKI

CUISSON SUR TABLES CHAUFFANTES

Chers clients, la cuisine sur tables chauffantes demande une préparation et une organisation spécifique. Une fois installés autour des tables chauffantes, nous vous demandons de bien vouloir choisir dans les menus Teppan-Yaki.
Merci de votre compréhension.

(MENU FUJI)

du lundi au jeudi

25,00 €

Salade Fubuki
Tofu grillé
Riz
Filet de boeuf ou poisson
Légumes sautés
Condiments

(MENU KUMO)

Salade Fubuki
Tofu grillé
Crevettes
Riz
Poisson du jour à la sauce Teriyaki ou Filet de boeuf
Légumes sautés
Condiments

28,00 €

(MENU TEN)

Salade Fubuki
Tofu grillé
Crevettes
Coquilles St Jacques
Riz
Poisson du jour à la sauce Teriyaki ou Filet de boeuf
Légumes sautés
Condiments

35,00 €

RESTAURANT

RESTAURANT

MENUS TEPPAN-YAKI

CUISSON SUR TABLES CHAUFFANTES

(MENU KONA YUKI)

55,00 €

- Salade Fubuki
- Tofu grillé
- Crevettes
- Riz
- 1/2 Langouste
- Filet de boeuf ou poisson
- Légumes sautés
- Condiments

(MENU NADARE)

60,00 €

- Salade Fubuki
- Tofu grillé
- Crevettes
- Coquilles St Jacques
- Riz
- 1/2 Langouste
- Filet de boeuf ou poisson
- Légumes sautés
- Condiments

DESSERT TEPPAN-YAKI

- | | |
|--|--------|
| Pomme flambée+glace+coulis de caramel | 6,90 € |
| Banane flambée+glace+coulis de caramel | 6,90 € |
| Ananas flambé+glace+coulis de caramel | 6,90 € |

(Les desserts flambés sont réalisés sur plaque, pour une commande de 2 desserts flambés au minimum. Un seul dessert sera réalisé en cuisine. Merci de votre compréhension.)

(APERITIFS)

Vin de prune	4,80 €
Cocktail Maison	6,00 €
Ricard	3,80 €
Kir Cassis	3,80 €
Kir Mûre	3,80 €
Suze	3,80 €
Martini Rouge	3,80 €
Martini Blanc	3,80 €
Porto	3,80 €
Whisky	5,60 €

(EAUX MINERALES)

	1/2L	1L
Vittel	4,00 €	5,50 €
Badoit	4,00 €	5,50 €

(THÉS ET INFUSIONS)

Thé Vert	3,60 €
Infusion	3,60 €
Café	2,00 €
Café Gourmand	7,00 €

(VINS ROUGES)

	1/2L	3/4L
Merlo		14,50 €
Côtes du Rhône	12,00 €	18,50 €
Côtes du Rhône Guigal		25,00€
Saint Joseph	17,80 €	33,00 €
Crozes Hermitage	17,00 €	27,00 €
Bourgogne Passetougrain		23,00 €
Hautes Côtes de Beaune		31,00 €
Mercurey		44,00 €

(VINS BLANCS)

	1/2L	3/4L
Saint Véran		33,00 €
Muscadet Master		18,50 €
Macon Viré	15,00 €	23,00 €
Viognier		19,80 €

(VINS ROSÉS)

	1/2L	3/4L
Kairos		16,50
Côte de Provence	13,00 €	19,20 €
Bandol		29,50 €
Tavel		25,00 €

(VINS EN PICHETS)

	1/4L	1 POT
Rouge (Côte du Rhône)	5,80 €	10,50 €
Rosé	5,80 €	10,50 €
Blanc	5,80 €	10,50 €

(SAKE)

Saké chaud (la fiole)	11,50 €	Saké digestif (le verre)	3,80 €
Petit saké chaud	7,50 €	Verre de saké chaud	3,20 €

(BIERES)

Kirin	5,00 €
Asahi	5,00 €

(SOFT)

Coca Cola	3,80 €
Jus d'orange	3,80 €
Perrier	3,80 €
Ramune	3,50 €

(CHAMPAGNE)

Champagne	55,00 €
Mumm	76,00 €